

## Tarte tatin

Geschreven door Erwin - 17/12/2011 17:06

---

### Ingredienten:

4 appels elk in 6 parten  
200 gram bladerdeeg uit een pakje  
100 gram ongezouten boter  
75 gram fijne kristalsuiker  
1 vanillepeul

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden.  
Smelt de boter in een ovenschaal van 24 cm doorsnede.  
Voeg suiker toe en laat het geheel goudbruin worden.  
Voeg de appel toe en schep ze om in karamel.  
Snij de vanillepeul in de lengte door en doe het zaad bij de appels in de pan.  
Kook 2 minuten op laag vuur.  
Rol de bladerdeeg uit tot een lap, groot genoeg om een cirkel van 24 cm doorsnee uit te steken.  
Prik er met een vork gaatjes in en leg de lap op de appels in de ovenschaal.  
Druk de randen van het deeg aan langs de binnenzijde.  
Zet 15 minuten in de oven.  
Neem de taart eruit, keer de schaal om en stort de taart op een bord.

=====

## Tarte tatin met kweeperen

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 08:29

---

### Ingredienten:

1 kilo appels en kweeperen, geschild en in dikke schijven  
250 g bloem  
300 g boter  
100 g witte basterdsuiker  
1 ei

### Bereidingswijze:

Je moet appels hebben die redelijk stevig zijn, zodat ze gebakken kunnen worden zonder tot moes te vervallen en een tarte tatin-vorm, dat wil zeggen: een dichte ovenvaste vorm die op het vuur kan

Beboter een taartvorm waar 5 appels in parten in kunnen met 100 g boter en strooi er 50 g basterdsuiker in. Druk de schijven appel (en kweepeer) dicht tegen elkaar aan en bedek de hele bodem van de vorm. Strooi de rest van de suiker erover en zet 20 minuten op niet te hoog gas – de suiker mag niet verbranden maar moet wel karamelliseren.

Maak het deeg door de bloem met een snufje zout op het aanrecht te storten en in het midden een kuiltje te maken voor het ei en de boter. Meng door elkaar, voeg eventueel een eetlepel water toe en vorm een dunne deeglap. Bedek daarmee de appels en zet het geheel een half uur in de oven op 200 graden.

Keer de taart om op een schotel en dien hem nog warm (maar niet gloeiend) op.

=====

## Tarte tatin met roomijs

Geschreven door Erwin - 23/02/2013 07:58

---

### Ingredienten:

60 g roomboter  
100 g fijne tafelsuiker  
4 stevige appels, geschild in 6 parten  
1 ronde plak korstdeeg van 2 mm dik, 25-26 doorsnee  
roomijs  
karamelsaus

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 180 °C.  
Vet een gietijzeren pan (rond 20 cm) in met roomboter en bestrooi met 60 g suiker.  
Leg de appelpartjes dakpansgewijs in de pan.  
Bestrooi de appels met de rest van de suiker.  
Zet de pan op middelhoog vuur, tot dat de onderkant van de appels goudbruin is en de suiker karamelliseert.  
Neem de pan van het vuur en rol de korstdeeg over de taart en vouw naar binnen.  
Bak de tarte tatin 17 minuten in de oven.  
Keer de taart uit de oven meteen om op vetvrij papier.  
Serveer een punt van de tarte tatin met een royale bol roomijs en een sliert dikke karamel.

=====

## Tarte Tatin

Geschreven door Erwin - 22/02/2014 08:10

---

### Ingredienten:

#### Voor het deeg:

200 g bloem  
2 tl suiker  
100 g koude boter in blokjes  
Snufje zout  
3-4 el koud water

#### Voor de vulling:

150 g boter  
150 g suiker  
1,5 kg golden delicious of cox orange appels geschild en in kwarten  
Extra nodig vuurvaste schaal (liefst gietijzer. 20 cm doorsnede)

### Bereidingswijze:

#### Deeg:

Verwarm de oven voor op 200°C.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:39

---

Doe de bloem, boter, suiker en het zout in de keukenmachine en meng kort door elkaar.  
Voeg 3 el water toe en meng tot een kruimelig deeg.  
Geen keukenmachine? Snijd de boter dan tot kleine blokjes en meng met de andere ingrediënten tot een kruimelig deeg.  
Vorm een bal van het deeg en doe het in bakpapier.  
Laat het 30-60 minuten rusten op een koele plek.  
Rol dan het deeg uit op een bebloemd werkvlak tot de diameter van de pan.  
Leg het in de koelkast.

### Vulling:

Doe de suiker en de boter in de tarte tatin-schaal en zet op een hoog vuur.  
Laat al roerend smelten.  
Haal de pan van het vuur en leg de appels in twee ringen in de pan.  
Zet weer op het vuur en laat de appels circa 30 min. bakken tot de vloeistof dikker wordt en een karamelkleur krijgt.  
Haal de pan van het vuur en bedek de appels met het deeg.  
Stop de randen voorzichtig in.  
Zet de taart in de oven en bak in 45-60 min. goudbruin.  
Laat dan de taart een beetje afkoelen en stort hem dan voorzichtig op een serveerschaal, zodat het deeg onderop komt en je de appels ziet zitten.  
Serveer warm met een klodder crème fraîche,

---

## Tarte tatin van rodekool

Geschreven door Erwin - 10/01/2015 08:18

---

### Ingrediënten:

1/2 rodekool  
2 appel goudrenetten  
150 ml appelsap  
zout en peper  
1/5 tl kaneelpoeder  
25 gr boter  
1 rol koelverse bladerdeeg  
Handvol walnoten  
Ovenbestendige pan  
Een schaal of springvorm.

### Bereidingswijze:

Maak de rodekool schoon en snijd deze zo fijn mogelijk.  
Doe de kool in een pan met het appelsap.  
Breng aan de kook, draai het vuur lager en stoof de kool een kwartiertje.  
Giet de kool af en breng op smaak met zout, peper en kaneel  
Snijd de appels in vieren, verwijder het klokhuis en schil de partjes.  
Snijd de partjes in de lengte in vieren.  
Beboter de ovenschaal of springvorm en schik de partjes appel mooi over de bodem.  
Verdeel de rodekool over de appel en bedek het geheel met het bladerdeeg.  
Snijd het deeg op maat waar nodig.  
Duw het deeg een beetje naar binnen, alsof je de kool met een dekentje instopt.  
Bak de tarte tatin in een op een 175 graden voorverwarmde oven in twintig tot dertig minuten goudbruin.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 1 December, 2021, 19:39

---

Haal de taart uit de oven en draai hem om op een mooi bord.  
Serveer met de grof gehakte walnoten.

=====